

чином, до 2024 року вона підніметься приблизно до 2200 дол. за гектар [3, 4]. Така активність може призвести до збільшення попиту на гроші та, відповідно, до зростання інфляції.

Таким чином, відкриття ринку землі є дуже цікавою ідеєю, яка може принести нашій державі як багато позитивних моментів, так і низку проблем. Тим не менше, на нашу думку, зміна законодавства про використання земельних ресурсів буде штовхати вітчизняну економіку вперед, адже українська земля залишається її самим потужним ресурсом і рушійною силою.

Перелік використаних джерел:

1. Закон «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо умов обігу земель сільськогосподарського призначення». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/552-20#Text>
2. «Економічна правда» розділ «Земельний гід». URL: <https://www.epravda.com.ua/news/2021/09/20/677981/>
3. «Коли в Україні ціна на землю різко піде вгору?». Журнал «Пропозиція». URL: <https://propozitsiya.com/ua/koli-v-ukrayini-cina-na-zemlyu-rizko-pide-vgoru>
4. Проект Закону про Фонд часткового гарантування кредитів у сільському господарстві. URL: <https://www.kmu.gov.ua/bills/proekt-zakonu-pro-fond-chastkovogo-garantuvannya-kreditiv-u-silskomu-gospodarstvi>

УДК 005:93

Нагорняк Галина

кандидат технічних наук, доцент
доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
м. Тернопіль, Україна

Малий Олександр

студент-магістр кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя,
м. Тернопіль, Україна

Halyna Nahornyak

PhD (Technics), Docent
Associate Professor of Department of Innovation Management and Services
Ternopil Ivan Puluj National Technical University
Ternopil, Ukraine

Olehandr Maliy

master's student of Department of Innovation Management and Services
Ternopil Ivan Puluj National Technical University
Ternopil, Ukraine

ЗНАЧЕННЯ СИСТЕМИ ПРИЙНЯТТЯ УПРАВЛІНСЬКИХ РІШЕНЬ В ЕФЕКТИВНОМУ ЗРОСТАННІ ВІТЧИЗНЯНОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ THE IMPORTANCE OF THE MANAGEMENT DECISION-MAKING SYSTEM IN THE EFFECTIVE GROWTH OF THE DOMESTIC HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Дослідження у сфері аналізу якості обумовлене потребою у сьогоdnішніх умовах переходу до трансформаційних відносин, пошуком правильних управлінських рішень, удосконалення управління у сфері гостинності. Теоретично будь яка організація може досягнути найбільших цілей, будь яких доходів при наявності однієї умови – якщо у неї є працівники, які здатні вирішувати поставлені завдання [4, с. 176]. Розвиток ринку викликає

поява нових завдань. Це викликає необхідність удосконалення управління. Важливо розуміти те, що необхідно постійно покращувати управління якістю обслуговування, приділяти увагу його розвитку, здійснювати реконструкції приміщень, впроваджувати нові технології тощо. Обслуговування готелю та ресторану містить у собі наявність конкретних готельно-ресторанних послуг, їх якість, виражені у таких показниках, як формальне та неформальне обслуговування, моторність і діловитість, а також ступінь уваги персоналу.

Керівництво вітчизняного готельно-ресторанного комплексу прагне покращити свою якість надання послуг тому, що в умовах сьогодення якість продукції формується під впливом таких важливих чинників: активне прагнення підприємств готельно-ресторанного господарства до оперативного використання досягнень науково-технічного прогресу; ретельне вивчення вимог внутрішнього і міжнародного ринків, а також потреб різноманітних категорій споживачів; інтенсивне використання творчого потенціалу персоналу через навчання, виховання, систематичне підвищення кваліфікації, різноманітну мотивацію матеріального та морального характеру. Тому керівництво бажає підвищити якість послуг до міжнародних стандартів ISO серії 9001. Стандарт ISO 9001 регламентує такі аспекти діяльності підприємства: визначення політики і цілей; розроблення планів; аналіз їх виконання і вимірювання ефективності; проведення коригувальних і попереджувальних дій. В українських готелях є певні стандарти якості, які регламентують усім працівникам роз'яснення щодо понять якості послуг. На сьогодні керівництво більшості готелів має наміри впровадити систему якості ISO серії 9001, але для цього необхідно ще впровадити деякі зміни.

Останнім часом на готельному ринку спостерігається ріст пропозицій при одночасному скороченні попиту на послуги розміщення. Усім відомо, що успіх будь якого бізнесу залежить від його правильної організації. Готельний бізнес не виключення. Тому організаційна структура у дуже великому ступені впливає на більшість показників підприємницької діяльності. Одним з основних напрямків формування стратегічних конкурентних переваг у готельному бізнесі – це надання послуг кращої якості у порівнянні з конкурентами. Щоб швидко й якісно надавати клієнтам широкий діапазон послуг, готель повинен буде мати чітко налагоджений механізм надання цих послуг. Виходячи із цього, люди обирають виробника послуг і після їхнього надання порівнюють своє враження про отриману послугу зі своїми очікуваннями. Невдоволення послугою призводить до величезних втрат на ринку. І тому виробник послуг повинен дуже точно виявити потребу своїх клієнтів.

Прийняття рішень є важливою частиною управлінської діяльності готельно-ресторанного комплексу. Управлінське рішення – це творчий акт, спрямований на усунення проблем, що виникли в готелі. Потреба у прийнятті рішення постає тоді, коли є кілька можливих варіантів, з яких потрібно обрати найприйнятніший. Вибір відповідного варіанту рішення здійснюється з урахуванням системи критеріїв та з дотриманням заздалегідь установленого порядку на основі науково обґрунтованих принципів. Важлива роль належить якості рішення, яка виражається через його економічність та своєчасність. Економічність рішення характеризується ефективністю використання залучених в обіг трудових, матеріальних, фінансових та інших ресурсів виробництва, а своєчасність – співвідношенням між часом виникнення проблеми та часом прийняття рішення. Якість управлінського рішення визначає кінцеві результати управління.

За значущістю та часовими параметрами управлінські рішення у готелі та ресторані поділяються на поточні, які приймають для вирішення проблем, що виникають безпосередньо господарської діяльності, і стратегічні, котрі вирішують перспективні проблеми. Рішення, як правило, приймається самим керівником на основі принципу єдиноначальності, але при цьому неможна не приділяти увагу значенню колегіальності, бо вона є перевіреним засобом вироблення найбільш правильних і обґрунтованих рішень. Ці два принципи нерозривно пов'язані і не суперечать один одному. У готелі управління здійснюється на основі колегіальності, тобто для ухвалення рішення глобального характеру

застосовуються обговорення і підготовка рішень широким колом осіб на засіданні загальних зборів, а для ухвалення рішення щодо поточної діяльності здійснюється одноосібно, директором готелю.

У готелі та ресторани часто нижчестоящі керівники мають тенденцію не брати на себе вирішення питань, пов'язаних з ризиком припустити серйозних помилок. Однак кількість таких помилок може бути зменшена при чіткому визначенні кола завдань, що вимагають попереднього узгодження з вищими органами, кваліфікованим методичним керівництвом, а також дослідження причин помилок, щоб уникнути їх у майбутньому. Регламентація означає встановлення і чітке виконання певних правил, положень, вказівок, інструкцій, нормативів, параметрів тощо для кожного елемента організації праці. Встановлена регламентація відображається у відповідних нормативних документах: зміст праці – у положеннях про підрозділи і посадові інструкції; зміст, об'єм і форми інформації – у типових системах інформації; організація робочих місць – у ескізах планування і переліку обладнання; умови праці – у встановлених нормах і параметрах, організація процесів праці – у процедурах їх виконання.

Методи управління у сучасних вітчизняних готельно-ресторанних комплексах представляють собою систему управлінських прийомів, сприяючих забезпеченню високої ефективності діяльності. За допомогою правильного вибору методів управління забезпечується чітка організація процесу управління і всієї виробничо-економічної діяльності. У готельно-ресторанному закладі застосовуються наступні методи управління адміністративні; економічні; правові; соціологічні; психологічні. Сукупність застосовуваних методів управління у готельно-ресторанному комплексах покликана забезпечити: цілеспрямованість колективу; організованість; чіткість і злагодженість роботи; оперативність і своєчасність рішень; розпорядливість, гнучкість, дисциплінованість і ініціативність [2, с. 211].

Таким чином, управлінське рішення у тій або іншій мірі завжди містить пропозиції, які практика може не підтвердити, тому що не існує і не може існувати так званих ідеальних управлінських рішень, а достатньо обумовленими можуть вважатися такі рішення, які не відображають окремих деталей події, але правильно фіксують їх загальну направленість і переважні тенденції, залишаючи свободу дій для безпосередніх виконавців. Важливою передумовою підвищення ефективності управлінських рішень, що здійснюються, є визначення складу показників, які контролюються, у ході виконання рішень, результативності їх реалізації. технологія використання інформації для корегування управлінського рішення дозволить приймати дієві та ефективні рішення в умовах дефіциту часу та відсутності великого обсягу інформації [3, с. 264].

Сутність і значення управління якістю послуги у готелі – одна з частин механізму управління, спосіб організації діяльності готельного підприємства [1, с. 116]. Управління якістю послуг охоплює коректування відносин між учасниками процесу надання послуг, між підприємством і споживачами послуг, формами та методами впливу на процес виробництва та реалізації послуг, організаційною структурою управління й умовами стимулювання персоналу. При управлінні якістю безпосередніми об'єктами управління, звичайно, є процеси, від яких залежить якість продукції. Керівні рішення виробляються на підставі порівняння інформації про фактичний стан керованого процесу з його характеристиками, заданими програмою управління.

Взагалі у світі не зустрічається керівника, якому притаманний конкретний стиль керівництва, оскільки кожна людина є індивідом і має власні неповторні риси характеру, погляди, думки тощо, тому тому часто керівники поєднують два, а інколи й усі три стилі керівництва. Часто директор поєднує два стилі керівництва – авторитарний (директивний) та демократичний (колегіальний). Авторитарний чи директивний стиль керівництва базується на тому, що люди за своєю природою ледарі і не люблять брати на себе відповідальність, та управляти ними можна лише за допомогою грошей, погроз та покарання. Цей стиль керівництва характеризується високою централізацією керівництва (усі рішення приймає

директор закладу), жорстким контролем за діяльністю підлеглих (щомісяця керівники відділів подають звіти про діяльність підрозділу). Методи керівництва, що використовує директор підприємства: накази, розпорядження, зауваження, догани, погрози, зняття пільг. У спілкуванні з працівниками характерна чітка мова, недобррозичливий настрій, різкість, нетактовність і навіть грубощі. При цьому, у такого директора іноді проявляються риси демократичного стилю керівництва, зокрема – розподілом повноважень та відповідальності між своїм заступником та керівниками відділів та між керівниками відділів і їх підлеглими. Директор іноді спілкується з працівниками (керівниками відділів та їх заступниками) на рівні “дорослий – дорослий”, який дозволяє вільно спілкуватись, виражати власну думку, але все залежить від настрою директора. При здійсненні контролю директор звертає особливу увагу на кінцевий результат. Авторитет посади директора підкріплюється особистим авторитетом.

Перелік використаних джерел:

1. Бичківський Р. Управління якістю: навч. посіб. Л.: ДУ “Львівська політехніка”, 2000. 329 с.
2. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів. К.: Центр навч. літератури, 2006. 346 с.
3. П’ятницька Г. Т., Коваленко А. М. Стратегічні альтернативи розвитку ресторанів в умовах конкуренції. Торгівля і ринок України: темат. зб. наук. праць з проблем торгівлі і громад. харчування. Вип. 15. Донецьк: ДонДУЕТ ім. М. ТуганБарановського, 2003. Т.1. С. 258–267.
4. Расулова А. М. Роль персоналу у забезпеченні конкурентоспроможності ресторану. Вісн. ДонДУЕТ. №3 (23), 2004. С. 174-180.

УДК 330.341

Надоленко Геннадій
Директор дипломатичної академії України
імені Геннадія Удовенка
м. Київ, Україна
Hennadii Nadolenko
Director Of Hennadii Udovenko
Diplomatic Academy of Ukraine
Kyiv, Ukraine

ПРІОРИТЕТИ УКРАЇНИ В КОНТЕКСТІ СВІТОВИХ ДИСБАЛАНСІВ UKRAINE’S PRIORITIES IN THE CONTEXT OF WORLD IMBALANCES

Анотація. Наведені основні тенденції, що визначають майбутній світовий порядок особливості взаємодії міжнародних інституцій. Окреслені пріоритете зовнішньої та внутрішньої політики України.

Ключові слова: міжнародне середовище, нестабільність міжнародних відносин, інформаційно-цифровий простір, внутрішня та зовнішня політика. економічна дипломатія.

Annotation. The main determinants of the future world order and the characteristics of the interaction of international institutions are outlined. The priorities of Ukraine’s foreign and domestic policy are identified.

Keywords: International environment, instability of international relations, information and digital space, domestic and foreign policies, economic diplomacy.

У сучасному міжнародному середовищі простежується нестабільність та послаблення міжнародних інституцій, які повинні бути на сторожі міжнародного права та координувати міжнародні зусилля щодо подолання глобальних викликів. На фоні пандемії COVID-19 загострилися питання протекціонізму та гіпернаціоналізму в зовнішньоекономічних відносинах. Зменшилась мобільності населення та актуалізувались процеси регіоналізації. Нові лінії напруги у системі міжнародних відносин створює протистояння між Сполученими Штатами Америки та Китайською Народною Республікою. Для України, як, власне і для всієї Європи, до списку зовнішніх викликів та загроз додається політика агресії з боку